

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

<https://hmru.nt-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru

Хот-дог аппараты



Аппарат для приготовления хот-догов ННД-03

Паровой аппарат для приготовления хот-догов ННД-03, или паровой гриль – незаменимое оборудование для предприятий общественного питания, точек фаст-фуда, мини-кафе и торговых объектов с собственной готовой продукцией.

Нагревание и поддержание заданной температуры для сосисок происходит в паровой закрытой камере с прозрачной крышкой, для булочек – путем подачи пара на открытой платформе на специализированных штырьках. В результате готовый хот-дог получается вкусным и сочным, а его аромат свежеприготовленного блюда притягивает покупателей.

Одно из главных достоинств аппарата – высокая производительность. Вместительная паровая колба позволяет приготовить за один рабочий цикл значительно больше продукции, чем на аналогичных аппаратах других производителей.

Среди других достоинств модели ННД-03 можно отметить:

- высокое качество сборки и материалов (корпус, бак для вод, штыри – пищевая нержавеющая сталь, ТЭН – качественная конструкционная сталь, камера – боросиликатное стекло);
- компактные габариты и работа от обычной электросети;
- универсальность – аппарат можно использовать как для приготовления хот-догов, так и просто для подогрева булочек;

Аппарат для приготовления хот-догов ННД-03 технические характеристики:

Характеристики	ННД-03
Температура нагрева (°C)	50-300
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0.7
Габариты аппарата (мм)	467*300*385
Вес аппарата (кг)	9

Аппарат для приготовления хот-догов ННД-04

Приготовление хот-догов с помощью аппарата ННД-04 – это гарантированные вкус и качество одного из наиболее популярных видов современного фастфуда.

Аппарат относится к паровому типу оборудования и работает от обычной бытовой электросети 220В. Он предназначен для предприятий общественного питания малой и средней мощности, где важно не только время варки (в среднем от 3 до 6 минут), но и качественный, всесторонний одновременный прогрев булок и сосисок.

Приготовление сосисок занимает около одной минуты, разогрев булочек на штырях – около 30 секунд.

Также ННД-04 можно использовать для приготовления других паровых блюд.

Оборудование выполнено из пищевой нержавеющей стали, оснащено паровой цилиндрической камерой и 4 штырьками для нагревания булочек.

Аппарат для приготовления хот-догов ННД-04 технические характеристики:

Характеристики	ННД-04
Температура нагрева (°С)	50-300
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0.8
Габариты аппарата (мм)	360*360*460
Вес аппарата (кг)	10

Роликовый гриль для хот-догов ННД-09

Электрический роликовый гриль для приготовления хот-догов ННД-09 предназначен для жарки не только сосисок, но и рыбных палочек, стейков, сарделек, колбасок и т.п.

Аппарат имеет небольшие габариты, прост в эксплуатации и очень востребован на рынке общественного питания. Подходит как для точек быстрого питания, так и для ресторанов, баров, кафе и магазинов с собственной готовой продукцией.

Благодаря встроенным в каждый ролик нагревательным элементам обжаривание продукта получается равномерным, а антипригарное покрытие позволяет готовить продукты в том числе и без использования масла. Сами ролики и корпус аппарата выполнены из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Количество роликов – 9. Съёмный поддон для сбора жира облегчает санитарно-гигиеническую обработку гриля.

Процесс приготовления автоматизирован, оператору достаточно загрузить продукт на рабочую поверхность и запустить аппарат. Ролики работают автоматически.

Гриль оснащен двумя терморегуляторами с диапазоном температур от 50 до 300°С, с их помощью можно отключить зону нагрева в случае необходимости.

Модель ННД-09 соответствует всем санитарно-гигиеническим нормам РФ, стран ТС и ЕС.

Роликовый гриль для хот-догов ННД-09 технические характеристики:

Характеристики	ННД-09
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	1.8
Габариты аппарата (мм)	560*410*190
Вес аппарата (кг)	13

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hmru.nt-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru